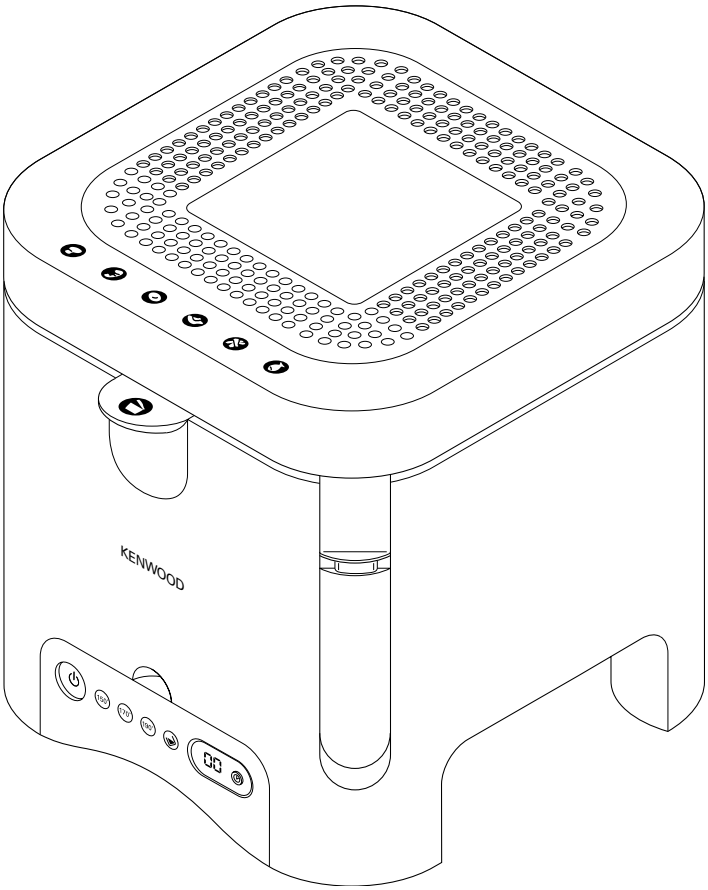
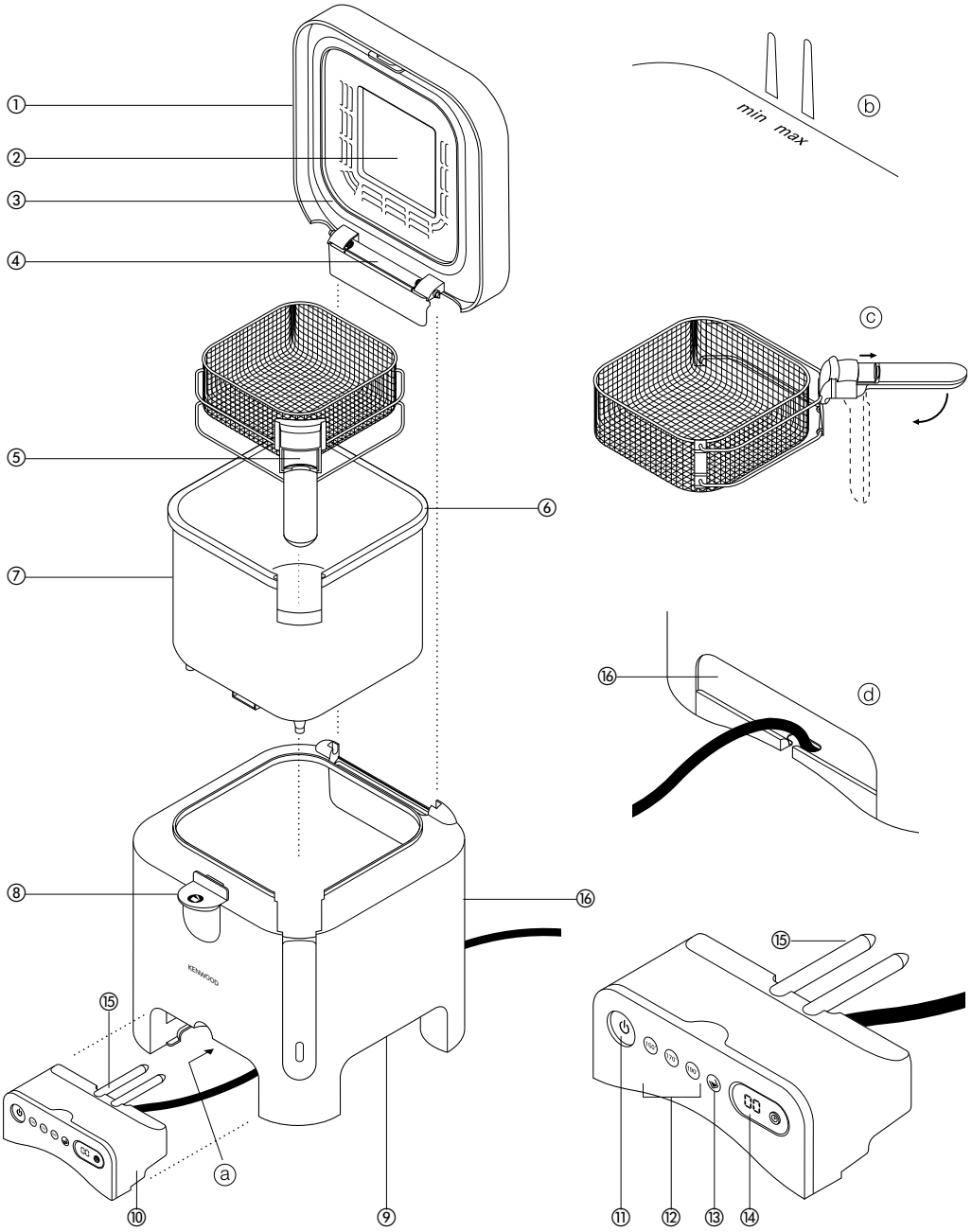
KENWOOD



DF560 series


①
②
③
④
⑤
⑥
⑦
⑧
⑨
⑩
⑪
⑫
⑬
⑭
⑮
⑯
ⓐ
ⓑ
min max
ⓒ
ⓓ
KENWOOD

Français

Veuillez déplier les illustrations de la première page

faites connaissance avec votre friteuse Kenwood

sécurité

- Lisez toutes les instructions.
- Ne branchez jamais votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile.
- Maintenez la friteuse hors de portée des enfants avant et après l'utilisation: les matières grasses restent chaudes pendant longtemps.
- Ne laissez jamais le cordon d'alimentation au contact de surfaces chaudes ou pendre d'un plan de travail – un enfant pourrait s'en saisir et renverser la friteuse. Enroulez la longueur restante de cordon dans le compartiment prévu à cet effet à l'arrière de la friteuse.
- Ne touchez jamais la cuve, ne videz pas l'huile ou ne déplacez pas votre friteuse, tant que l'huile est chaude.
- Ne touchez jamais les surfaces chaudes, surtout le couvercle et le bord métallique.
- N'immergez jamais le module électronique dans l'eau. Retirez-le avant de laver les autres parties de votre friteuse.
- Après nettoyage, assurez-vous que tous les éléments sont entièrement secs avant utilisation.
- Ne laissez jamais votre friteuse en marche sans surveillance.
- Cette friteuse n'est pas prévue pour être utilisée par de jeunes enfants ou des personnes infirmes sans surveillance.
- Faites attention en retirant le module électrique – les sondes thermiques peuvent être très chaudes.
- Faites attention en retirant le module électronique, les sondes thermiques peuvent être très chaudes.
- N'utilisez pas la friteuse, la prise ou le fil si vous constatez qu'ils sont endommagés. Faites-les vérifier ou réparer: voir 'service'.
- Utilisez uniquement le module électronique fourni avec le modèle DF560.
- Faites particulièrement attention à la vapeur qui s'échappe en soulevant le couvercle.
- Ne placez jamais votre friteuse à proximité ou au-dessus des plaques de cuisson de votre cuisinière.
- La friteuse est destinée à l'usage domestique uniquement.
- **Débranchez toujours votre friteuse après utilisation.**

avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous le module électronique.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

avant d'utiliser votre appareil pour la première fois

1 Retirez tous les emballages.
2 Démontez l'appareil : voir "démontage, assemblage et utilisation de votre friteuse".
3 Lavez les différentes parties de l'appareil: voir 'nettoyage'.

faites connaissance avec votre friteuse Kenwood

① couvercle amovible avec grille filtrante incorporée
② fenêtre de contrôle
③ joint du couvercle
④ piège de condensation
⑤ contrôle de niveau
⑥ becs verseurs
⑦ cuve amovible
⑧ déverrouillage du couvercle
⑨ poignées
⑩ module électronique de commande des températures.
⑪ bouton marche/arrêt
⑫ boutons de température – 150, 170, 190°C
⑬ diode de changement d'huile
⑭ minuteur
⑮ sondes thermiques
⑯ emplacement du cordon

démontage, assemblage et utilisation de votre friteuse

démontage

1 Enfoncez le bouton de déverrouillage ⑧ afin d'ouvrir le couvercle. Soulevez ensuite le couvercle et retirez-le.
2 Soulevez la poignée et retirez le panier.
3 Retirez le module de commandes électronique, puis retirez la cuve.

- **Avant de retirer le module de commandes électronique, vérifiez que le cordon est bien sorti de son compartiment de rangement à l'arrière de la friteuse ⓓ.**

assemblage et utilisation

1 Placez la cuve à l'intérieur de l'appareil – les repères 'MAX' et 'MIN' doivent rester à l'arrière.
2 Insérez alors le module de commandes électronique ⑩, le cordon à l'arrière de la friteuse ⓐ + ⓓ.
3 Versez l'huile. Le niveau doit se situer entre les repères indiquant le 'MAX' et le 'MIN' ⓑ.
4 Introduisez le panier et fermez le couvercle. Abaissez ensuite la poignée en faisant coulisser le contrôle de niveau ⑤.
5 Branchez la friteuse et mettez-la en marche ⑪. Sélectionnez la température requise en appuyant sur le bouton ⑫ et la diode s'allume.
Remarque : lorsque l'huile a atteint la température de cuisson requise, vous entendrez un bip unique et la diode clignotera lentement.

Diode de température au cours de la cuisson
La diode reste allumée : la température initiale pour la cuisson n'a pas été atteinte ou la température n'est pas revenue à la normale suite aux cuissons précédentes.
La diode clignote : la température adéquate est atteinte.

6 Remplissez le panier et plongez-le dans l'huile ⓒ. **Ne dépassez pas les quantités maximales d'aliments stipulées.**
7 Réglez le minuteur ⑭ en appuyant sur le bouton jusqu'à atteindre le temps souhaité. Le compte à rebours commence dès que le bouton est relâché. Voir « réglage du minuteur ».
8 Une fois la cuisson achevée, levez le panier et laissez les aliments s'égoutter avant d'ouvrir le couvercle.

- Afin de réutiliser l'huile, laissez-la refroidir, puis filtrez l'huile au travers d'une fine mousseline ou de papier absorbant.
- **Débranchez toujours votre friteuse après utilisation.**

astuces

- Il est recommandé d'utiliser une huile de bonne qualité pour vos fritures, comme l'huile de maïs ou l'huile d'arachide. Vous pouvez également utiliser un corps gras de bonne qualité. D'autres types d'huile peuvent être utilisés s'ils sont expressément recommandés par le fabricant pour les fritures. Ne mélangez jamais différents types d'huiles ou de matières grasses et n'utilisez pas l'huile d'olive, le beurre ou la margarine, en raison des risques de fumée ou de débordement.
- Les aliments précuits nécessitent une température plus élevée que les aliments crus.
- Cuisez complètement vos aliments. L'extérieur peut paraître prêt avant que l'intérieur soit cuit.
- Conservez votre huile (refroidie et filtrée) à l'intérieur de la friteuse prête à l'utilisation. Le couvercle la protégera contre la poussière.
- Avant de frire vos aliments panés, secouez l'excédent de panure.
- Pour préparer des frites, coupez les pommes de terre en bâtonnets égaux, afin qu'elles cuisent de manière égale. Rincez-les et séchez-les avant de les faire cuire.
- Afin de prolonger la durée de vie de votre friteuse, filtrez l'huile après chaque utilisation et changez l'huile lorsque la diode de l'huile s'allume.
- Éliminez toute présence excessive de glace avant de faire frire des aliments congelés.

capacités maximales en aliments

- **frites fraîches** 1.3 kg
- **frites surgelées** 1 kg

capacités en huile

- **huile maximum** 2.5 litres
- **huile minimum** 2 litres

tableau des températures et temps de friture

Les temps de friture sont uniquement fournis dans ce tableau à titre indicatif et doivent être ajustés en fonction des quantités ou de l'épaisseur différente des aliments, ainsi qu'en fonction de vos goûts.

Aliments	**Temp. de friture**	**Temps de friture**
Frites fraîches 800 g/ ½ panier (quantité recommandée pour un résultat optimal)	190°C	6 – 8 minutes
Frites fraîches 1.3 kg	190°C	9 – 12 minutes
Frites fraîches 1,3 kg (méthode par lot)	170°C puis 190°C	9-11 minutes + 1-2 minutes
POISSON		
Langoustines surgelées enrobées de chapelure	170°C	3 – 5 minutes
Portions de filet de poisson blanc enrobées de chapelure ou de pâte à frire	170°C	10 – 15 minutes (selon l'épaisseur du poisson)
Crevettes fraîches enrobées de pâte à frire	190°C	3 – 5 minutes
POULET		
Portions de poulet panées	170°C	15 – 20 minutes (petite/moyenne taille) 20 – 30 minutes (grande taille)
Cuisses de poulet fraîches et panées	170°C	15 minutes
Nuggets de poulet surgelés	190°C	6 – 8 minutes
FRUITS/LÉGUMES		
Beignets de fruits 2 – 3 morceaux	190°C	3 – 5 minutes
Beignets de légumes	190°C	3 – 5 minutes
Rondelles d'oignons panées et surgelées	190°C	3 – 5 minutes
Oignons/champignons frais	150°C	3 – 5 minutes

fonctionnement de votre minuteur

1 Appuyez une fois sur le bouton afin de faire clignoter l'affichage "00".
2 Appuyez une nouvelle fois afin de régler le décompte à intervalles d'une minute. Maintenez le bouton appuyé jusqu'à ce que vous obteniez le réglage de temps souhaité, par exemple "05" = 5 minutes. Relâchez alors le bouton.
Remarque : Le minuteur affiche uniquement les secondes lorsque le temps restant est inférieur à 1 minute.
3 L'affichage clignote pendant 5 secondes. Pendant ce laps de temps, vous pouvez augmenter la durée de réglage en maintenant une nouvelle fois le bouton appuyé. Après 5 secondes, l'affichage cesse de clignoter et le décompte commence alors.
4 Pour modifier la durée de décompte pendant le fonctionnement du minuteur, maintenez le bouton appuyé pendant 3 secondes. L'affichage revient à "00" et vous pouvez régler une nouvelle durée.
5 Au terme du décompte, le minuteur émet un bip sonore pendant 15 secondes. Il vous suffit d'appuyer une fois sur le bouton pour interrompre le bip du minuteur.
6 L'affichage s'éteint automatiquement après 45 secondes de non-utilisation.

diode de changement d'huile

- La diode de changement d'huile s'allumera après environ 10 heures de cuisson pour vous rappeler de changer l'huile.
- Retirez l'huile et nettoyez la friteuse. Reportez-vous à la section "entretien et nettoyage"
- Pour réinitialiser la diode de l'huile, remplissez la cuve d'huile et mettez sur marche. Appuyez ensuite sur le bouton de la diode de l'huile pendant 2-3 secondes jusqu'à ce que la diode s'éteigne.

entretien et nettoyage

- **Ne commencez jamais à nettoyer avant que l'huile soit complètement froide.**
- Débranchez et retirez toujours le module de commandes électronique avant le nettoyage.
- Assurez-vous que tous les éléments sont complètement secs avant de les remonter.

module de commandes électronique

- **N'immergez jamais le module dans l'eau.**
- Avant de retirer le module de commandes électronique, vérifiez que le cordon est sorti de son compartiment de rangement à l'arrière de la friteuse ⓓ .
- Retirez, essuyez avec un chiffon humide et séchez complètement.

le couvercle

- Retirez et faites tremper dans de l'eau savonneuse chaude pendant 20 minutes.

le panier

- Après chaque utilisation, retirez et laissez tremper dans de l'eau savonneuse pendant 20 minutes. Utilisez ensuite une brosse dure.

corps de la friteuse et cuve

- Faites tremper dans de l'eau savonneuse chaude pendant 20 minutes. Utilisez ensuite un produit nettoyant non-abrasif.
- Si vous disposez d'un lave-vaisselle, tout, en dehors du module de commandes électronique, peut y passer. Il est possible que votre lave-vaisselle noircisse l'intérieur du couvercle mais il continuera à fonctionner parfaitement. Pour l'huile recuite, nous vous recommandons de faire tremper la cuve avant de la passer au lave-vaisselle.

service après vente

- Si le cordon souple est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

Si vous avez besoin d'assistance pour:

- utiliser votre appareil ou
- entretenir ou faire réparer votre friteuse

Contactez le revendeur chez qui vous avez acheté cet appareil.

Guide de dépannage

Problème	**Cause possible**	**Solution**
Friteuse ne fonctionne pas/ Bouton marche/arrêt pas allumé	Friteuse non branchée Bouton marche/arrêt pas sur la position marche.	Vérifiez que la friteuse est branchée. Vérifiez que le bouton marche/arrêt est enfoncé.
	Fusible sauté	Vérifiez le coupe-circuit /le fusible de votre installation et si nécessaire, remplacez le fusible. Si cela ne résout pas le problème, consultez la section “service après-vente”.
	Module de commandes électronique pas en place	Vérifiez que le module électronique est correctement inséré.
Lumière rouge sur le module de commandes des températures s’allume	Diode de changement d’huile allumée	Nettoyez la friteuse et changez l’huile. Mettez la friteuse en marche. Réinitialisez le bouton en appuyant dessus pendant 2-3 secondes.
Diode de température allumée et ne clignote pas.	Fonctionnement normal – la température adéquate de cuisson n’est pas encore atteinte. La température n’est pas revenue à la normale après les cuissons précédentes.	Attendez que la diode commence à clignoter avant de démarrer la cuisson.
L’huile déborde	Niveau maximal d’huile dépassé	Vérifiez le niveau de l’huile
	Panier surchargé/capacité maximale de frites dépassée	Consultez le tableau de friture pour les quantités recommandées
	Aliments mouillés introduits dans l’huile	Égouttez et séchez soigneusement les aliments
	L’huile est vieille et s’est détériorée	Remplacez-la par de l’huile fraîche
	Emploi d’une huile incorrecte/mélange d’huiles différentes	Employez une huile de bonne qualité convenant pour les friteuses
Odeur désagréable/L’huile fume	L’huile est vieille et s’est détériorée	Remplacez-la par de l’huile fraîche
	L’huile n’est pas adaptée à un emploi en friteuse	Employez une huile de bonne qualité convenant pour les friteuses
Performances de friture médiocres	Emploi d’une température incorrecte	Sélectionnez la température correcte
	Panier surchargé	Réduisez la quantité d’aliments contenue
	Frites fraîches trop humides soigneusement les frites	Égouttez et séchez
	Méthode de friture	Essayez la méthode des « frites fraîches » à 170 °C pendant 9 à 11 minutes. Puis augmentez la température à 190 °C et laissez cuire pendant 1 à 2 minutes supplémentaires.